

RESPONSABLE ATELIER MAREYAGE H/F

Poste CDI – basé à Pégomas- A pourvoir immédiatement

Depuis 35 ans, AquafrAIS Cannes développe son activité sur les littoraux méditerranéens afin de garantir une autonomie de production durable et responsable. Nos équipes travaillent sur des élevages artisanaux de bars et daurades : le changement des filets, l'alimentation des poissons, l'entretien des structures en mer et la pêche au salabre se font manuellement. Ces méthodes spécifiques à la Baie de Cannes rendent notre élevage unique et contribuent à la haute qualité de nos produits. Cette qualité est également due à une chaîne logistique en flux tendus garantissant un circuit court et des produits ultrafrais.

L'entreprise met au cœur de son développement et de sa stratégie les notions de durabilité, de traçabilité et de transparence, afin de préserver l'environnement et la qualité de ses produits. Ainsi, elle participe à construire un monde où l'aquaculture marine est perçue comme une réponse à la question du mieux consommer.

En intégrant AquafrAIS, vous plongerez dans une marque de tradition méditerranéenne : la cuisine, la navigation, l'accent du midi, les nœuds marins, les Iles de Lérins, les grandes tables. Vous rejoindrez des marins, de cœur et de culture qui cultivent la mer.

Dans le cadre du développement d'une nouvelle activité de transformation de nos poissons, nous recherchons sur notre site à Pégomas (06), un Responsable Atelier Mareyage (H/F) en CDI.

Rattaché (e) au Directeur Général, vous aurez en charge l'organisation de la production des produits de la mer (transformations et conditionnement) et la réalisation des ajustements nécessaires en fonction de l'évolution des commandes en tenant compte des contraintes QHSE et de traçabilité. Vous encadrerez une équipe de fileteurs.

Vos missions :

- Vous organisez les flux quotidiens (enlèvement des poissons sur le site de Cannes, réception des poissons sur site)
- Vous travaillez en étroite collaboration avec le service commercial et l'atelier de conditionnement du site de Cannes
- Vous assurez les opérations de mareyage (éviscération, grattage, filetage) et de conditionnement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et leurs enregistrements informatiques
- Vous êtes le garant du respect des délais de livraison
- Vous organisez l'entretien général du site de production et veillez à l'application de la législation, notamment en matière d'hygiène.
- Vous pilotez le système qualité et hygiène (gestion, et optimisation du système documentaire, gestion des audits internes, HACCP, agrément sanitaire ...)
- Vous veillez à la propreté, maintenance, organisation des postes de travail de l'atelier
- Vous planifiez les journées de travail avec les différentes opérations
- Vous animez, formez et dirigez une équipe de 3 à 6 personnes selon les pics d'activité

- Vous gérez les flux administratifs liés au transport (BL)
- Vous rendez compte à la direction de la réalisation du planning et assurez le reporting régulier de l'activité et participez à l'amélioration continue (productivité et rendement)

Profil recherché :

Expérience et connaissance obligatoire des produits de la mer en tant que Fileteur avec des capacités managériales ou Chef de cuisine ou poissonnier avec une notion de productivité, de qualité et d'hygiène pour une clientèle de restaurateur exigeante.

Homme/ femme de terrain, vous faites preuve d'une dextérité et êtes à l'aise avec les outils de découpe. Vous êtes rapide, méthodique et rigoureux(se). Vous avez un goût affirmé pour le travail d'équipe, l'organisation, la gestion des priorités et l'amélioration continue.

Votre réactivité, votre autonomie et votre capacité à vous adapter vous permettront de faire face aux urgences et de les traiter.

Doté(e) d'un leadership, vous avez des facilités à convaincre et savez emmener votre équipe pour en tirer le meilleur.

Vous maîtrisez l'outil informatique : le pack office serait apprécié

Au-delà de vos compétences techniques et de vos connaissances, c'est avant tout votre personnalité, votre savoir être et votre dynamisme qui vous permettront de réussir à ce poste.

Poste à pourvoir en contrat à durée indéterminée début avril 2022

Statut Cadre

Rémunération selon expérience

Vous désirez vous épanouir dans une entreprise de taille familiale et travailler de beaux produits ? Alors n'hésitez plus et Rejoignez-nous !

Merci de bien vouloir transmettre votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail à celine.mauceri@aquafrais-cannes.com

Site Web : www.aquafrais-cannes.com